



ベーカリー・惣菜通信 2021年10月向け提案

カゴメ株式会社



催事・行事	時期	内容
リデュース・リユース・リサイクル推進月間	10月月間	リデュース・リユース・リサイクルの3R推進に対する理解と協力を高めることを目的に制定。
衣替え	10月1日(金)	この日、夏服から冬服へ変える。 主に学校や官公庁、銀行などが制服を着用するところで行われる。ちなみに6月には冬服から夏服への衣替えがある。
トマトの日	10月10日(日)	日付は10月は食生活改善普及月間であり「体育の日」もあって健康への関心が高まる月。また、「ト(10)マト(10)」の語呂合わせ。トマトの栄養価値や美味しさをアピールし、人々の健康増進に貢献することが目的。
読書週間	10月27日(水) ～ 11月9日(火)	11月3日「文化の日」の前後1週間。読書の力によって平和な文化国家を作ることを目的として制定。
ハロウィン	10月31日(日)	秋の収穫を祝い悪霊を追い払う古代ケルト人の祭りが起源。最近では子供が仮装をしてお菓子をもらい歩いたり、かぼちゃをくり抜いたジャックオランタンを飾るイベントになった。日本ではハロウィンパーティーを開いてカボチャ料理を食べたりして楽しむ。



10月のチラシテーマ（前年）

「ハロウィン」テーマの掲載企業は前年より縮小も、引き続き、「トマトの日」「ハロウィン」は上位テーマ

■ チラシ企画ランキング 出典：チラシ分析システム 2020/9/28~11/1 北関東・首都圏・甲信越エリア

9/28(月)~		10/5(月)~		10/12(月)~		10/19(月)~		10/26(月)~	
タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数
1 十五夜	19	1 まぐろの日	29	1 生活応援	9	1 土用	20	1 ハロウィン	28
2 生活応援	11	2 トマトの日	15	2 家族・団らん	8	2 ハロウィン	11	2 パーティー	16
3 駅弁	8	2 お好み焼の日	15	2 きのこの日	8	2 駅弁	11	3 すしの日	13
4 増税・かけこみ	8	4 サツマイモの日	13	4 孫の日	7	2 生活応援	11	4 生活応援	12
5 豆腐の日	7	5 生活応援	11	4 冷凍食品の日	7	5 家族・団らん	4	5 十三夜	7
5 イワシの日	7	6 食の記念日	9	6 健康	6	5 創業	4	5 創業	7
5 感謝	7	7 いいおでんの日	8	7 サツマイモの日	5	5 感謝	4	5 感謝	7
8 周年	6	8 創業	6	7 駅弁	5	8 パーティー	3	8 周年	5
8 創業	6	9 ポテトサラダの日	5	9 焼うどんの日	4	8 十三夜	3	9 防災	3
10 防災	4	10 健康	4	9 創業	4	8 北海道フェア	3	9 肉の日	3



ベーカリー向け提案



○トマトの日！

10月10日はトマトの日です。
トマトの栄養価値や美味しさをアピールし、トマトを使った料理の普及をはかり、人々の健康増進に貢献することを目的として、全国トマト工業会が制定しました。



「トマトは何にも相性バツグン」

具材たっぷりのラタトゥイユフィリングは
バーガーのソースに最適です。
流行のイタリアスイーツ「マリトッツォ」に
トマトパウダー、ドライトマトを合わせて
甘すぎない仕上がりになっています。



テーマ	トマトの日	
メニュー名	トマトフィッシュバーガー ～ラタトゥイユソース～	トマトマリトッツォ
画像		
使用商品	カゴメ4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング	カゴメトマトパウダー イタリア産 カゴメドライトマト
メニューNo.	Y4046	Y4065

○お家ハロウィンパーティーを盛り上げよう！

近年、日本でもハロウィンは定番のイベントになってきています。
今年、イベントの自粛により、家でパーティーをする人が多くなることが予想されます。
そこで、お家ハロウィンパーティーを盛り上げる、可愛らしいメニューをご提案します。
また、ハロウィンは秋の収穫を祝うお祭りでもあります。
かぼちゃを使用したハロウィンらしいメニューです。



テーマ	ハロウィン	
メニュー名	おばけかぼちゃパン	かぼちゃとごろごろ野菜のキッシュ
画像		
使用商品	カゴメ冷凍国産かぼちゃピューレー カゴメ冷凍かぼちゃピューレー（無加熱摂取タイプ）	カゴメ冷凍オニオンソテー(C)ポーションダイス70 カゴメ冷凍農園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y2638	Y4063

使用カゴメ商品のご紹介



イタリア産トマト

トマトパウダー イタリア産



200g/20

イタリア産完熟トマトを使ったトマトパウダーです。鮮やかな赤色、豊かな風味が特長です。

トマトの旨味と甘味が凝縮！

ドライトマト



200g/10×2B

生トマトを乾燥しておりますので、トマトの旨味・甘味などが強く、各種メニューへ味付けができます。吸水力が強いので、水分を少なくしたいメニューに最適です。

イタリアの大地の恵み

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)



1kg/10

ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンを大き目にカットしてノンオイルでグリルしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、そして、グリルによって、いっそう引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさが特徴です。

無加熱摂取OK！

かぼちゃピューレー



1kgフィルム/5×2

かぼちゃを冷凍状態のままに細かく破碎しました。なめらかな食感が特長で、色や素材本来の風味が保たれています。

素材本来の風味

国産かぼちゃピューレー



1kg/5×2B

冷凍状態のかぼちゃを細かく破碎し、ピューレー状にして冷凍にしました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱による劣化が少なく、素材本来の風味が活きています。

野菜の旨味たっぷり！

4種野菜と完熟トマトの ラタトゥイユフィリング



500g/10

4種類のイタリア産グリル野菜を完熟トマトで煮込んだ、野菜の旨味たっぷりのフィリングです。トッピングや包餡など、様々な用途でご利用いただけます。



惣菜（中食）向け提案



食卓ではマンネリ打破のため、惣菜ニーズが顕在化

■ 10月上旬チラシテーマ掲載ランキング

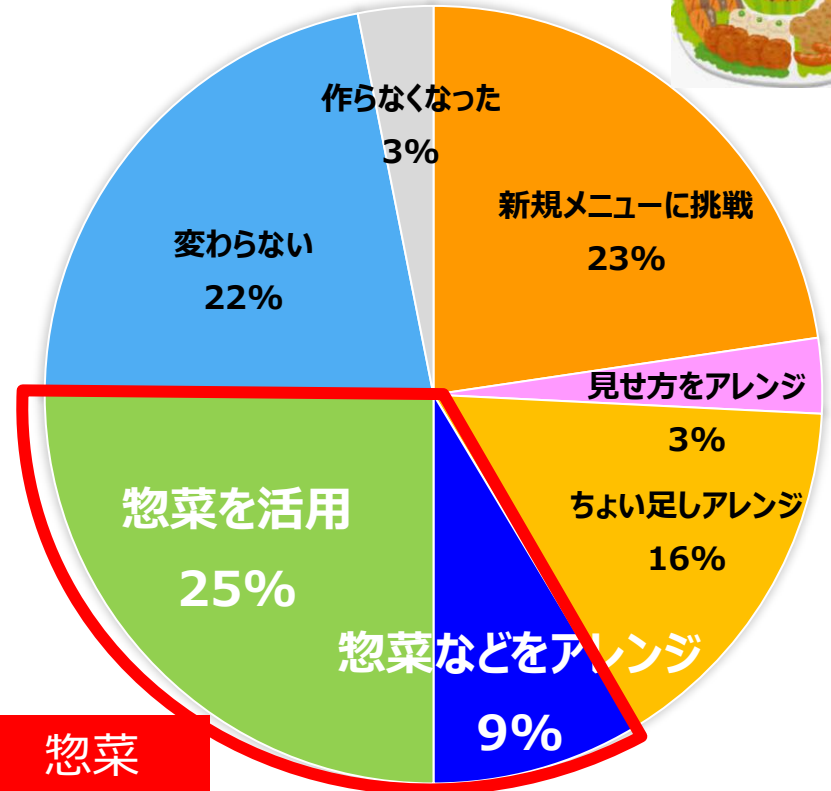
10/5(月)~		
	タイトル分類	企業数
1	まぐろの日	29
2	トマトの日	15
2	お好み焼の日	15
4	サツマイモの日	13
5	生活応援	11
6	食の記念日	9
7	いいおでんの日	8



各種食の記念日である10/10でも
「**トマトの日**」は掲載**2位**

出典: チラシレポート チラシ分析システム
2020/9/28~11/1 北関東・首都圏・甲信越エリア

■ 食卓では惣菜がポイントに



惣菜
34%

出典: 21年3月調査 みるトークN=100(複数回答あり)

オンラインや自宅でのパーティーで食事を楽しみたい人が多い

■ハロウィンの過ごし方



■20年は休日+自粛ムードもあり 「お弁当」「お菓子」が同時検索ワード上位に

No	項目	回答率
1	家で過ごしたい	22.2%
2	ハロウィンスイーツを食べたい	12.2%
3	飲酒を楽しみたい	8.9%
4	手作りの料理を食べたい	8.8%
5	会話を楽しみたい	8.5%
6	かぼちゃの料理を食べたい	7.3%

No	18年	19年	20年
1	簡単	お弁当	お弁当
2	お菓子	おもてなし	夕食
3	おかず	おかず	おかず
4	お弁当	かぼちゃ	お菓子
5	かぼちゃ	簡単	クッキー



水曜日

木曜日

土曜日



メニュー名	高リコピントマトのカプレーゼサラダ	高リコピントマトケチャップ使用のナポリタン (既存ナポリタン使用)
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・バジルソース ・高リコピントマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトケチャップ 高リコピントマト使用
メニュー名	かぼちゃプリン	ハロウィンオムライス
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍かぼちゃピューレー（無加熱摂取タイプ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜で彩るトマトのソース

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

バジルソース



300ml/20

バジルの爽やかな風味と彩りを活かした野菜をおいしく食べるソース。オイル仕立てでいろんなメニューに合います。

高リコピントマト



カゴメ独自の高リコピントマトは当社通常の加工トマトに比べて1.5倍のリコピンを含んだ「スーパーベジタブル」です。カットしても赤味のあるトマトなので、メニューが華やかに仕上がります。

高リコピントマト使用 トマトケチャップ



800g/12

高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだ、赤味が特徴のトマトケチャップです。

冷凍かぼちゃピューレー (無加熱摂取)



1kg/5×2

冷凍状態のかぼちゃを細かく破碎し、冷凍にしました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。

野菜で彩る トマトのソース



300g/10

6種類の野菜を使用した具沢山のトマトのソースです。様々な料理の上掛けに最適です。

今後とも変わらぬご愛顧賜りますよう、 よろしくお願いいたします。



野菜のチカラを、 あなたのチカラに。

1日の野菜摂取目標量は、350g。
でも残念なことに、日本人の7割は
この目標に達しておらず、野菜不足だ。
野菜には、ひとびとが考えるよりも、
はるかに多様なチカラがある。

野菜は、摂取した糖質をエネルギーに変えてくれる。
野菜は、筋肉や骨をつくる働きを助けてくれる。
野菜は、免疫機能を高めてくれる。
野菜は、過剰な糖質や脂質の吸収を抑えてくれる。

それだけじゃない。

野菜は、旬の味わいを届けてくれる。
野菜は、食卓の彩りを豊かにしてくれる。
そう、野菜は、あなたの毎日をもっとみずみずしくしてくれる。

野菜を摂ろう。
そうすれば、あなたの新しい未来が動き出す。

